

الحلويات
اللذيذة

أطباق عالمية

رقاقيات **الفراولة**

strawberry feuilleté

■■□ مدّة الطهي: 20 دقيقة – مدّة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. اقطعي كلّ شريحة من العجينة إلى النصف، ثمّ اقطعي النصف إلى 3 مستطيلات، وضعيها في صينية للخبز مدهونة بالزبدة. اخبزيها على حرارة معتدلة مدّة 10 دقائق. دعيها لتبرد على مشبك حديدي.
2. ضعي نصف كمية الفراولة والسكر وعصير الليمون في قدر متوسطة الحجم، ودعيها تغلي ببطء على حرارة خفيفة مدّة 10 دقائق مع التحريك المستمرّ. عندما تصبح الفراولة طرية، صفّيها عبر مصفاة وابعدي البذور. أضيفي الشراب المحلي إليها.
3. اخفقي الكريمة إلى أن تصبح خفيفة ومنتفخة، ثمّ أضيفي الكمية الباقية من الكريمة، ووزعيها على 6 من شرائح العجينة وضعي فوقها الشرائح الـ6 الباقية. رشي فوقها السكر الناعم وقدّميها في القليل من مخفوق الفراولة.

لـ6 أشخاص

المقادير

- شريحتا عجين منفخ
- كوبان ونصف من ثمار الفراولة المقشرة والمقطّعة كل منها إلى أرباع
- 3 ملاعق كبيرة من السكر
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- ملعقة كبيرة من العصير المحلي بنكهة الكرز
- كوبان من الكريمة المكثفة
- سكر ناعم للزينة



نصيحة الطاهي:

يمكن تقديم هذه الرقاقات اللذيذة فطيرة كبيرة أيضاً.

فطيرة الفواكه المتعدّدة الطبقات

layered fruit terrine

مدّة الطهي: 5 دقائق - مدّة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

- حبة كراميولا
- حبة من الدرّاق الناضج منزوعة النوى ومقطّعة إلى شرائح

طبقة المانجا

- كوب من المانجا المهروس
- ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
- ملعقتان كبيرتان من الشراب الحلي
- 4 ملاعق صغيرة من الجيلاتين المذوّب في ثلث كوب من الماء الساخن، برّديه لاحقاً
- ثلاثة أرباع الكوب من الكريمة المزدوجة المخفوقة

طبقة ثمار زهرة الآلام

- نصف كوب من لبّ ثمار زهرة الآلام
- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
- ملعقتان كبيرتان من شراب بنكهة الشمّام
- 4 ملاعق صغيرة من الجيلاتين المذوّب في ثلث كوب من الماء الساخن، برّديه لاحقاً
- ثلاثة أرباع الكوب من الكريمة المزدوجة المخفوقة

طريقة التحضير

1. رتّبي شرائح الفواكه في صحن زجاجي من السيراميك ومخصص للخبز (9 × 23 سنتم) مدهون بالقليل من الزيت حتّى جوانبه.
2. لتحضري طبقة المانجا، اخلطي المانجا المهروس والسكر والشراب الحلي في وعاء كبير. أضيفي مزيج الجيلاتين والكريمة واخلطي جيداً. اسكبي المزيج فوق الفاكهة في صحن الخبز وضعيه في البرّاد إلى أن يصبح المزيج صلباً.
3. لتحضري طبقة ثمار زهرة الآلام، اخلطي لبّ هذه الثمار وعصير البرتقال والسكر وشراب الشمّام في وعاء كبير، وأضيفي مزيج الجيلاتين والكريمة واخلطي.
4. ضعي طبقة من شرائح الدرّاق فوق طبقة المانجا ثم اسكبي فوقها مزيج الثمار برفق وضعيها في البرّاد. أخرجي الفطيرة من القالب وقطّعيها شرائح عند التقديم.

لـ10 أشخاص



نصيحة الطاهي:

هذا الطبق من الفواكه الصيفية والثمار المدارية، هو تحلية ممتازة تُقدّم إلى عدد كبير من الأشخاص. مرّري مسوطاً عند أطراف الفطيرة لتخرجيها من القالب قبل قلبها.

موس ثمار زهرة الآلام

passion fruit mousse

■□□ مدّة الطبي: دقيقتان مدّة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. أخرجي لبّ ثمار زهرة الآلام وضعيه في وعاء متوسط الحجم. ذوبي الجيلاتين في عصير الليمون في قدر صغيرة داخل قدر أكبر تحتوي على ماء. أضيفي المزيج إلى ثمار الآلام واخلطي جيّداً.
2. اخفقي الكريمة إلى أن تتكثف وأضيفيها إلى مزيج الثمار المهروسة. اسكبي الخليط في 4 أكواب وضعيها في البرّاد إلى أن يحين موعد تقديمها. زيّنيها بحزَز ثمار زهرة الآلام.

لـ4 أشخاص

المقادير

- 10 حبات من ثمار زهرة الآلام
- ملعقتان صغيرتان من الجيلاتين
- ربع كوب من عصير البرتقال الطازج
- كوب ونصف من الكريمة المكثفة



نصيحة الطاهي:

هذه الوصفة سهلة وسريعة التحضير وتناسب الطهاة المنشغلين بالعمل.

غاناش الإجاص المسلوق بالشوكولاته

poached pears with chocolate ganache

| مدّة الطهي: 20 دقيقة - مدّة التحضير: 30 دقيقة

المقادير

- 4 حبّات من الإجاص
- كوب من سكر الكاستود
- 3 أكواب من الماء
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الحامض
- كوب من الشراب المحلى الأبيض
- ثلاثة أرباع الكوب من الكريمة المكثفة
- 100 غ من الحليب بالشوكولاته

طريقة التحضير

1. اقطعي أسفل حبات الإجاص لتشكلي قاعدة لها.
2. إغلي السكر والماء وعصير الليمون والشراب المحلى، في قدر كبيرة، على حرارة معتدلة. خففي الحرارة ودعي المزيج يغلي ببطء. أضيفي حبات الإجاص واسلقيها مدّة 15 أو 20 دقيقة أو إلى أن تطرى. دعيها تبرد في المزيج.
3. لتحضري الغاناش، إغلي الكريمة في مقلاة على حرارة معتدلة، إلى أن تصبح في ثلث حجمها الأصلي. ارفعي المقلاة عن النار وأضيفي الشوكولاته وقلّبي المزيج. ضعي القدر جانباً إلى أن تبرد ويصبح المزيج كثيفاً بما يكفي لوضعه في أنبوب الكريمة.
4. صفي الإجاص من السائل، واقطعي الثلث العلوي من كلّ حبّة، ثمّ ضعي الشوكولاته وأعيدي الطبقة العلوية من الإجاص.

لـ4 أشخاص

تصيحة الطاهي:

إنه لمن المهمّ اختيار حبّات إجاص قاسية لكيلا تتفتت في أثناء السلق. وإذا رغبتِ في حبّات إجاص ملوّنة، فاستبدلي بالشراب المحلى شراباً آخر ملوّناً أو شراب النعناع الأخضر.



كعكة الجبن بالشوكولاته

chocolate marble cheesecake

مدّة الطهي: 75 دقيقة – مدّة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. اخلطي فُتات البسكويت مع الزبدة، واضغطي العجينة لتشكل قاعدة صينية مدوّرة قطرها 22 سنتم، ويمكن فصل قاعدتها (الصورة أ). برّدي العجينة.
2. لتحضري الحشوة، اخلطي الجبنة الكريمة مع السكر والطحين وخواص الوانيلا والبيض، إلى أن تصبح المكوّنات لزجة (الصورة ب). وزعي الخليط على الوعاءين واخلطي الشوكولاته المذابة والكاكاو، بسرعة في أحد الوعاءين (الصورة ج). أضيفي المزيج إلى عجينة البسكويت. اسكبي مزيج الشوكولاته فوقها وقلّبي المزيج برفق بواسطة مسوط (الصورة د) لتحصلي على نموذج المرمر.
3. اخبزي الكعكة في فرن على حرارة معتدلة مدّة ساعة وربع، ثمّ دعيها جانباً لتبرد في حرارة الغرفة. ضعي الكعكة في البراد وزيّنيها بالكريمة قبل تقديمها.

لـ 8 أشخاص

المقادير

- 250 غ من بسكويت الشوفان المفتت
- 100 غ من الزبدة المذابة
- 500 غ من الجبنة الكريمة المخفوقة
- كوب ونصف من سكر الكاستره
- ربع كوب من الطحين الكامل
- ملعقة ونصف من خواص الوانيلا
- 5 بيضات
- 100 غ من الشوكولاته المذابة
- 4 ملاعق من الكاكاو
- كوب ونصف من الكريمة المزدوجة المخفوقة

نصيحة الطاهي:

سيصبح طعم هذه الكعكة لا يقاوم، إذا أضفت إليها صلصة التوت الأحمر أو بشر الليمون.


أ


ب


ج


د

ترتة الشوكولاته chocolate tart



■■■ مدّة الطهي: 35 دقيقة – مدّة التحضير: 40 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضري العجينة، ضعي الطحين والكاكاو والسكر والزبدة وصفرة البيض والخلّ في الخلاط مدّة 10 ثوان. لفّي العجينة بالورق ودعيها تبرد.
2. انثري بعض الكاكاو في المكان المخصص لتحضير العجينة، وابسطيها لتناسب في صينية ذات قاعدة متحركة قطرها 23 سنتم، أو في صحن فطائر مخصص للفرن قطره 23 سنتم أيضاً. غطي الصينية أو الصحن بالورق ثمّ ضعي العجينة. اخبزيها في فرن ساخن مدّة 10 دقائق. أزيلي الورق ثمّ اخبزيها مدّة 10 دقائق إضافية ودعيها تبرد تماماً.
3. لتحضير الحشو، اخفقي الكاسترد بخلاط كهربائي وأضيفي الشوكولاته المذابة في أثناء الخفق. أضيفي الكريمة والسكر واخلطي المزيج. ذوبي الجيلاتين في 3 ملاعق كبيرة من الماء البارد. وحركيها في قدر صغيرة أكبر تحتوي على الماء. أضيفي مزيج الشوكولاته والكاسترد وحركي. اسكبي المزيج النهائي فوق العجينة الباردة ودعيه يبرد.
4. لتحضري الزينة، ذوبي الشوكولاته والزبدة في قدر صغيرة داخل قدر أكبر تحتوي على الماء. واسكبيه بسرعة فوق الكعكة بواسطة المسوط. زينيها بأوراق الشوكولاته والسكر الناعم. ضعيها في البرّاد إلى أن يحين موعد تقديمها.

لـ8 أشخاص

المقادير

العجينة

- كوب من الطحين الكامل
- ربع كوب من مسحوق الكاكاو الحلو
- ملعقة كبيرة من السكر الأسمر
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة الباردة مقطّعة إلى مكعبات صغيرة
- صفرة بيضة واحدة
- ملعقتان صغيرتان من الخلّ الأبيض
- ملعقتان كبيرتان من الماء المثلّج

الحشوة

- كوب من سكر الكاسترد
- 200 غ من الشوكولاته السوداء المذابة
- كوب من الكريمة الكثيفة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الناعم
- ملعقتان كبيرتان من الجيلاتين

الزينة

- 90 غ من الشوكولاته السوداء
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- أوراق الشوكولاته وسكر ناعم للتزيين

نصيحة الطاهي:

تستخرج الشوكولاته من حبوب شجرة الكاكاو التي تنمو في المناطق الدافئة. يعني الاسم العلمي لها (ثيوبروما) حرفياً «طعام الآلهة».

تغميسة الشوكولاته البيضاء

white chocolate fondue

■□□ | مدّة الطهي: 5 دقائق - مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 250 غ من الشوكولاته البيضاء المقطّعة
- ثلاثة أرباع الكوب من الكريمة المكثفة
- علبة صغيرة من الفراولة مقشّرة ومقطّعة إلى أرباع
- كوب من حلوى الخطمي المشطورة
- كوب من حبات العنب المنزوعة البذور
- ملعقة كبيرة من عصير البرتقال

طريقة التحضير

1. اخلطي الشوكولاته والكريمة وعصير البرتقال في قدر متوسط الحجم على حرارة متدنية. حركي باستمرار إلى أن تذوب الشوكولاته ويصبح المزيج متجانساً. اسكبي المزيج في وعاء متوسط الحجم وضعيه جانباً ليبرد في حرارة الغرفة.
2. ضعي الفراولة وحلوى الخطمي والعنب في عيدان خشبية وقدّميها مع التغميسة.

لـ 8 أشخاص



نصيحة الطاهي:

يمكنك إذا شئت إضافة ملعقة من جوز الهند المبشور. تفادي تأكسد الفواكه، وذلك بقطعها قبل التقديم مباشرة.

قالب الحلوى باليوسفي

mandarin cointreau cake

■■■ مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- 4 بيضات
- ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم
- ملعقتان كبيرتان من الطحين الكامل
- ثلث كوب من الطحين مع الخميرة
- نصف كوب من سكر الكاسترد
- ثلث كوب من اللوز المطحون
- ملعقتان كبيرتان من بشر اليوسفي المبشور

الحشو

- 3 وحدات من صفرة البيض
- نصف كوب من السكر الناعم
- 3 ملاعق كبيرة من طحين الذرة
- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- كوب من الحليب
- ثلث كوب من الكريمة المزدوجة المخفوقة
- ثلاثة أرباع الكوب من مربى المشمش الملاب

الزينة

- كوب من الكريمة المخفوقة
- حزز اليوسفي المعلّب المصفّى



طريقة التحضير

1. اخفقي البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يتكثف، وأضيفي السكر تدريجاً واخفقي 3 دقائق إضافية. اسكبي مزيج البيض في مزيج الطحين الكامل والطحين مع الخميرة وسكر الكاسترد واللوز وبشر اليوسفي. اسكبي المزيج في صينية مدورة قطرها 22 سنتم مدهونة بالزيت أو بالزبدة. واخبزيها في الفرن على حرارة معتدلة، 30 دقيقة، ثم ضعيها على مشبك حديدي إلى أن تبرد تماماً.
2. لتحضير الحشو، اخلطي صفرة البيض والسكر الناعم وطحين الذرة وعصير البرتقال في قدر متوسط الحجم، واسكبي الحليب تدريجاً وحركيه إلى أن يغلي الحشو ويتكثف. دعيه يبرد في حرارة الغرفة. أضيفي إليه الكريمة المخفوقة واخلطي جيداً إلى أن تمتزج بالحشو.
3. اقطعي القالب إلى 3 طبقات وادهني الطبقات بمربى المشمش ثمّ بالحشو، وغطي أعلى القالب وجوانبه بالكريمة المخفوقة. زينيها بحزوز اليوسفي.

لـ8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنكم أن تستبدلوا بعصير اليوسفي عصير البرتقال أو عصير حمضيات أخرى.

فطيرة الليمون lemon chiffon pie

مدّة الطهي: دقيقتان   مدّة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

1. ضعي البسكويت في الخلاط أو كسّريه إلى أن يتحول إلى فتات. اخلطيه مع الزبدة واضغطيه ليغطي قاعدة صينية مدوّرة قطرها 22 سنتم ويغطي جوانبها قدر الإمكان.
2. اخفقي صفرة البيض مع السكر وبشر الليمون إلى أن يصبح خفيفاً ومليئاً بالرغوة. اغلي العصير على حرارة عالية ثمّ أضيفيه ببطء إلى مزيج البيض في أثناء الخفق. ذوّبي الجيلاتين مع ربع كوب من الماء، في قدر صغيرة داخل قدر كبيرة تحتوي على الماء، وأضيفيه إلى مزيج البيض.
3. اخفقي بياض البيض إلى أن يتكثف. أضيفي الكاسترد الإضافي تدريجياً واخفقي مدّة 3 دقائق. اخلطي المزيج مع مزيج البيض والليمون واسكبي الخليط في صينية البسكويت.
4. ضعي الخليط في البرّاد إلى أن يجمد ثمّ زيّنيه بشرائح الحامض.

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

استخدمي بشر الليمون الحامض وحسب، ولا تضيفي اللبّ؛ لأنّه يعطي طعماً مراً للقالب الحلوى.

المقادير

- 250 غ من بسكويت الشوفان
- 75 غ من الزبدة المذابة
- 4 بيضات مفصولة الصفرة عن البياض
- بشر الليمون الحامض
- نصف كوب من السكر الكاسترد
- نصف كوب من عصير الليمون الطازج
- ملعقتان صغيرتان من الجيلاتين
- ربع كوب من الشراب المغلي
- ربع كوب إضافي من سكر الكاسترد
- شرائح من الحامض



طاجن **البرتقال** orange terrine

■□□ مدة الطهي: 3 دقائق - مدة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

1. حركي الجيلاتين في ثلاثة أرباع الكوب من الماء، في قدر صغير داخل قدر أكبر يحتوي على الماء إلى أن تذوب الحبيبات.
2. وزعي عصير التفاح في وعاءين، واخلطيه مع عصير الليمون وعصير البرتقال والنعناع وثلث كمية الجيلاتين في الوعاء الأوّل. ادهني قالب الخبز بالزيت بسعة 4 أكواب، واسكبي برفق مزيج التفاح بالنعناع في القالب. برّديه عدّة ساعات.
3. لتحضير طبقة البرتقال، صفي حُزَز البرتقال على طول الجيلاتين، واسكبي المزيج برفق على ظهر ملعقة فوق حُزَز البرتقال لكيلا تفسدي الطبقة الهلامية المحضّرة سابقاً. دعيها تبرد مدّة 7 ساعات.
4. اخلطي عصير التفاح المتبقي مع بشر البرتقال وما تبقى من الجيلاتين، واسكبي المزيج برفق فوق طبقة البرتقال. برّدي ذلك إلى أن يقسو. أخرجي الطاجن من القالب وقدّميه مع الكريمة.

لـ 6 أشخاص

المقادير

- مغلفان ونصف من الجيلاتين
- 3 أكواب من عصير التفاح
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- ملعقتان كبيرتان من عصير اللايم الطازج
- ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المفروم
- برتقالتان مقشرتان ومقطعتان إلى حُزَز
- كوب ونصف من عصير البرتقال الطازج
- ملعقتان كبيرتان من الشراب المحلى
- ملعقتان كبيرتان من بشر البرتقال



نصيحة الطاهي:

طبق التحلية هذا بسيط ومنعش، يجعل منه غناه بالفواكه مثالياً لأيام الصيف.

قالب المانجا مع شراب التوت الأحمر

mango mold with raspberry coulis

مدة الطهي: دقيقتان - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- كوب من المانجا الطازج المقطّع إلى قطع صغيرة
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون الطازج
- ربع كوب من نكتار المشمش
- ملعقة كبيرة من الشراب الحلي
- ملعقة صغيرة من الجيلاتين
- نصف كوب من الكريمة المزدوجة المخفوقة
- علبة صغيرة من التوت الأحمر
- ملعقتان كبيرتان من مربى التوت الأحمر
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- حبّة من المانجا مقشّرة منزوعة البذر ومقطّعة إلى قطع صغيرة للتزيين

طريقة التحضير

1. اخفقي لبّ المانجا وعصير الليمون ونكتار المشمش والشراب الحلي (الصورة أ).
2. ذوبي الجيلاتين في الماء البارد واسكبيه في قدر صغيرة داخل قدر أكبر تحتوي على الماء. أضيفيه إلى مزيج المانجا واخلطي معه الكريمة (الصورة ب).
3. اسكبي المزيج في 4 قوالب بسعة نصف كوب مدهونة بالقليل من الزيت (الصورة ج) وبرّديه.
4. اخفقي التوت الأحمر مع المربى وعصير البرتقال والشراب الحلي وصفي المزيج (الصورة د) لتتخلصي من البذور.
5. أخرجي الحلوى من القوالب وقدّميها مع شراب التوت ومع المانجا الطازجة.

لـ4 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يعود أصل ثمرة المانجا إلى بلاد الهند حيث تعتبر ملكة الفواكه. يمكنك أن تستبدلي بالتوت الأحمر حزوز اليوسفي المقشرة.


أ


ب


ج


د

كاسترد

الشوكولاته المرّة

dark

chocolate bavarois

مدّة الطهي: 15 دقيقة - مدّة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

1. اخفقي صفرة البيض مع السكر إلى أن يصبح المزيج خفيفاً ولزجاً. اغلي الحليب ببطء وأضيفيه إلى مزيج البيض في أثناء الخفق. أعيدي المزيج إلى القدر وضعيه على حرارة خفيفة وحركي باستمرار إلى أن يصبح المزيج كثيفاً وذلك حوالي 3 دقائق.
2. ذوبي الجيلاتين في ربع كوب من الماء في قدر صغير داخل قدر أكبر. أبعدي الكاسترد عن النار وأضيفي إليه الجيلاتين والشوكولاته المذابة ثمّ حركيه ودعيه يبرد 10 دقائق.
3. اخفقي الكريمة إلى أن تصبح كثيفة وأضيفيها إلى مزيج الشوكولاته. ادهني 4 قوالب، بسعة كوب واحد، بقليل من الزيت، واسكبي فيها المزيج وضعيها في البرّاد.
4. لتحضري الصلصة، اخلطي الشوكولاته والكريمة الإضافية في قدر متوسطة الحجم، حركيها على حرارة خفيفة. دعيها تبرد في حرارة الغرفة. أخرجي الكاسترد من القوالب واسكبي الصلصة فوقها.

لـ4 أشخاص

المقادير

- صفرة 4 بيضات
- ربع كوب من السكر الناعم
- كوب من الحليب
- ملعقتان كبيرتان من الجيلاتين
- 200 غ من الشوكولاته المرّة المذابة

الصلصة

- 100 غ من الشوكولاته البيضاء المبشورة
- ثلاثة أرباع كوب إضافية من الكريمة المكثفة

نصيحة الطاهي:

من المهمّ ألا تدعي مزيج البيض والحليب يصل إلى درجة الغليان في الخطوة الأولى، لكيلا يتخثر. وإذا حصل ذلك على الرغم من انتباهك، فقد تستطيعين تحسينه بخفقه لثوانٍ قليلة.



موس الشوكولاته المزدوجة

double chocolate velvet mousse

■□□ | مدّة الطهي: ٥ دقيقة – مدّة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

- 200غ من الشوكولاته بالحليب المُذابة
- كوب من الكريمة الحامضة
- صفرة بيضتين
- بياض 4 بيضات
- ربع كوب من سكر الكاستر د
- 200غ من الشوكولاته البيضاء المُذابة
- نصف كوب من الكريمة المخفوقة للزينة
- 4 حبّات من الفراولة
- ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو المنخول للزينة

طريقة التحضير

1. اخلطي الشوكولاته بالحليب المُذاب مع نصف الكمية من الكريمة الحامضة وصفرة بيضة واحدة في وعاء كبير. اخفقي بياض بيضتين إلى أن يصبح كثيفاً. أضيفي نصف كمية سكر الكاستر د تدريجاً واخفقي 3 دقائق إضافية، ثمّ أضيفيه إلى مزيج الشوكولاته. اسكبي المزيج في 4 كؤوس مستديرة القعر وضعيها في البرّاد بضع ساعات.
2. لتحضري طبقة الشوكولاته البيضاء، اخلطي الشوكولاته البيضاء المُذابة مع ما تبقى من الكريمة الحامضة ومن صفرة البيض. اخفقي ما تبقى من بياض البيض، إلى أن يصبح كثيفاً وأضيفي إليه تدريجاً ما تبقى من السكر واخفقي مدّة 3 دقائق إضافية.
3. اخلطي المزيج مع خليط الشوكولاته واسكبيه فوق طبقة الشوكولاته بالحليب الباردة. ضعي الكؤوس في البرّاد إلى أن يحين موعد التقديم. زيّنيها بالكريمة وقطع الفراولة والشوكولاته المبشورة.

لـ4 أشخاص

نصيحة الطاهي:

تقدّم هذه التحلية باردة جداً. وفي إمكانك أن تستبدلي بالشوكولاته الحليب أو بالشوكولاته البيضاء الشوكولاته الحلوة – المرّة الطعم، للتنويع.



سوفيليه الشراب المُحلّى

cointreau soufflé with syrup

مدّة الطهي: 20 دقيقة - مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 4 بيضات مفصولة الصفرة عن البياض
- نصف كوب من السكر الناعم
- ربع كوب من عصير البرتقال المركّز
- بشر حبة برتقال
- 5 قطع من البسكويت الإسفنجي المهروس
- ملعقتان كبيرتان من الشراب المحلي بنكهة الليمون

الشراب

- نصف كوب من عصير البرتقال الطازج
- ربع كوب من مربى البرتقال
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- ربع كوب من سكر الكاستر



طريقة التحضير

1. اخفقي صفرة البيض مع السكر الناعم وعصير البرتقال وبشر البرتقال إلى أن يصبح المزيج كثيفاً ولزجاً. اخفقي المزيج مع البسكويت والشراب المحلي بنكهة البرتقال.
2. اخفقي بياض البيض في وعاء منفصل إلى أن يصبح مزدوج الحجم. اخلطيه مع مزيج البرتقال ووزعيه في 4 إلى 6 قوالب مدوّرة مدهونة بالزبدة سعة كل منها نصف كوب. اخبزي على حرارة معتدلة مدّة 15 دقيقة.
3. لتحضري الشراب، اخلطي عصير البرتقال والمربى وعصير الليمون والسكر في قدر متوسطة الحجم على حرارة معتدلة. اطهي المزيج مدّة 5 دقائق. صفيه في مصفاة ثمّ قدّميه مع السوفليه.

لـ 4، 6 أشخاص

نصيحة الطاهي:
تقدّم جميع أنواع السوفليه فور إخراجها من الفرن؛ لأنها تهبط بسرعة كبيرة.

كريمة الموكا

mocha cream

■□□ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- كوب ونصف من الكريمة المكثفة
- ملعقة كبيرة من خواص الوانيللا
- ملعقتان صغيرتان من القهوة الجاهزة المذوّبة في ملعقتين صغيرتين من الماء
- 100 غ من الشوكولاته المرّة المذابة
- 3 ملاعق كبيرة من الشراب الحلّي بنكهة الشوكولا
- بياض 4 بيضات
- حبّات من القهوة للزينة

طريقة التحضير

1. اخفقي الكريمة مع خواص الوانيللا والقهوة إلى أن تصبح كثيفة، ثمّ امزجيها جيّداً بالشوكولاته المذابة وشراب الشوكولاته.
2. اخفقي بياض البيض إلى أن يصبح كثيفاً وأضيفي إليه السكر تدريجاً. تابعي الخفق إلى أن يصبح المزيج كثيفاً وبرّاقاً أي 5 دقائق.
3. أضيفي المزيج برفق إلى مزيج كريمة الشوكولاته واخلطي المزيجين جيّداً. وزعي الخليط في 4 كؤوس للتقديم، ضعي هذه الكؤوس في البرّاد وزينيها بحبّات القهوة.

لـ 4 أشخاص



نصيحة الطاهي:

يمكنك تقديم هذه الموكا مع صلصة الشوكولاته وكعك المرنغ المكسّر.

التوت الأحمر مع الشراب والمرنغ

raspberries in cointreau with meringue

مدة الطهي: 15 دقيقة – مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- كوبان من التوت الأحمر
- كوب من عصير البرتقال الطازج
- 3 ملاعق كبيرة من الشراب المحلي بنكهة البرتقال
- بياض 3 بيضات
- نصف كوب من سكر الكاسترد
- ملعقة كبيرة من السكر الناعم للزينة
- نصف كوب من السكر الأسمر

طريقة التحضير

1. انقعي التوت الأحمر في عصير البرتقال والشراب المحلي ليلة كاملة. صفيه واحتفظي بالمزيج. ضعي طبقة واحدة من التوت الأحمر في صينية للفطائر قطرها 23 سنتم.
2. اخفقي بياض البيض إلى أن يصبح كثيفاً. أضيفي سكّر الكاسترد تدريجاً وتابعي الخفق 5 دقائق إضافية.
3. ضعي المزيج فوق طبقة التوت بواسطة الملعقة أو قمع التزيين، تاركة 2 سنتم من طرف القالب. انثري السكر الناعم فوقها وأدخليها الفرن مدّة ١٥ دقائق على حرارة خفيفة.
4. في هذه الأثناء، أضيفي السكر الأسمر إلى الشراب وضعيه في قدر صغيرة على حرارة معتدلة. دعي المزيج يغلي ثمّ خففي الحرارة، مدّة 3 دقائق. اسكبي الصلصة فوق التوت عند أطراف القالب.

لـ6 أشخاص



نصيحة الطاهي:

هذه التحلية ممتازة في فصل الشتاء ولذيذة إلى جانب المثلوجات بنكهة الفانيلا.

كرات البيض **الثلجية** وبتلات الكاسترد

snow eggs with rose custard



مدّة الطهي: 20 دقيقة - مدّة التحضير: 20 دقيقة

طريقة التحضير

1. لتحضير بتلات الزهر، ادهني أوراق الورد ببياض البيض ورشي عليها السكر. ضعيها على ورق زبدة غير لاصق واحفظيها في مكان دافئ إلى أن تجفّ.
2. لتحضير المرنغ، اخفقي بياض البيض في وعاء إلى أن يصبح كثيفاً. تابعي الخفق وأضيفي السكّر ثمّ عصير الليمون وتابعي إلى أن يصبح بتضاعف حجم المزيج.
3. اغلي الحليب في مقلاة على حرارة معتدلة. أفرغي مل، ملعقتين كبيرتين من مزيج البيض ودعيه يُطهى في الحليب دقيقتين أو 3 دقائق. أخرجي قطع المرنغ من الحليب بملعقة تصفّي السوائل وضعيها على ورق المطبخ الممتصّ للدهون. احتفظي بالحليب.
4. لتحضري الكاسترد، اخفقي صفرة البيض والسكر في وعاء مقاوم للحرارة إلى أن يصبح المزيج كثيفاً ولزجاً. تابعي الخفق وأنت تضيفين ببطء الحليب الساخن. ضعي الوعاء فوق قدر من الماء تغلي ببطء، واتركيه على النار مع التحريك المستمرّ إلى أن يصبح المزيج كثيفاً ويغلّف ملعقة معدنية. أخرجي الوعاء من القدر ودعيه ليبرد مدّة 5 دقائق. أضيفي اللبن وماء الورد ومربى التوت الأحمر إلى خليط الكاسترد. ضعي الوعاء في ماء مع قطع ثلج وحركي إلى أن يبرد الكاسترد.
5. لتقدمي الطبق، قسّمي الكاسترد في 4 أطباق للتحلية، وزيّنيها بـ3 قطع من المرنغ، وأضيفي بتلات الورد.

لـ4 أشخاص

المقادير

- بياض 3 بيضات
- ملعقة كبيرة من سكر الكاستر د
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- كوب أو ما يعادل 250 مل من الحليب

كاستر د الزهر

- صفرة 3 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
- ثلاثة أرباع الكوب أو ما يعادل 155 غ من اللبن الطبيعي
- ملعقة من ماء الورد
- ملعقتان كبيرتان من مربى التوت الأحمر

بتلات الزهر المبلورة

- 12 بتلة من الورد الأحمر أو الورديّ
- بياض بيضة واحدة مخفوقة خفقاً خفيفاً
- ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد

نصيحة الطاهي:

لتحضير مربى التوت الأحمر، ضعي ثمار التوت الطازج أو المجمّد في الخلاط، واخلطي إلى أن تهرس، ثمّ صفّيها عبر مصفاة لتتخلصي من البذور، واستعمليها كما ترغبين.

مرنغ كريمة البندق

hazelnut cream meringue

مدة الطهي: 50 دقيقة – مدة التحضير: 25 دقيقة

المقادير

- بياض 6 بيضات
- كوب من سكر الكاستر
- ملعقتان كبيرتان من طحين الذرة
- كوب من البندق المطحون
- كوب وربع من الكريمة المكثفة
- ملعقتان كبيرتان من الكاكاو
- ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم للزينة
- توت أحمر للتقديم

صلصة

- ثلاثة أرباع الكوب من الكريمة المكثفة
- 75 غ من الشوكولاته المرة المبشورة
- نصف كوب من النوتيلا (راجعي نصيحة الطاهي)

طريقة التحضير

1. اخفقي بياض البيض في وعاء كبير بخلاط إلى أن يصبح مزدوج الحجم. أضيفي السكر تدريجياً، واخفقي إلى أن يصبح المزيج كثيفاً وبراقاً. أضيفي إليه طحين الذرة المنخول والبندق المطحون (الصورة أ).
2. وزعي المزيج على صينيتين مكسوتين بورق الزبدة ومرشوشتين بالطحين (الصورة ب). وزعي المزيج بالتساوي بين الصينيتين. اخبزي على حرارة خفيفة مدة 45 دقيقة. دعي الكعكة تبرد 10 دقائق قبل إخراج ورقة الزبدة وقلب الكعكة على مشبك حديدي.
3. لتحضري الحشو، اخفقي الكريمة مع الكاكاو والسكر الناعم إلى أن تصبح المكوّنات مزدوجة الحجم. ادهني إحدى كعكتي المرنغ بالمزيج (الصورة ج). ضعي الكعكة الثانية فوقها ورشيها بالسكر الناعم.
4. لتحضيري الصلصة، اخلطي الكريمة والشوكولاته والنوتيلا في قدر صغيرة على حرارة خفيفة وحركي باستمرار (الصورة د) إلى أن تمتزج المكوّنات. دعيها لتبرد قليلاً ثمّ قدّميها إلى جانب المرنغ. قد ترغبين في إضافة التوت الأحمر إليها.

لـ 6 - 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

النوتيلا اسم تجاري لنوع من الشوكولاته بنكهة البندق، تجدينه في المحال التجارية.


أ


ب


ج


د

فطائر **الدرّاق** مع صلصة التوت الأحمر

peach crêpes with raspberry sauce

مدّة الطهي: 20 دقيقة - مدّة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

1. انخلي الطحين في وعاء متوسط الحجم واصنعي حفرة في الوسط. اخلطي البيض والزبدة والحليب في وعاء واسكبي المزيج في الحفرة. اخلطيه ببطء مع الطحين لتحصلي على عجينة ليّنة. استخدمي الخلاّط لتتخلّصي من التكتلات، إذا استدعى الأمر ذلك.
2. ضعي ملعقتين كبيرتين من العجينة في مقلاة ساخنة مدهونة بالزبدة، واقليها مع التقليب إلى أن يصبح لونها ذهبياً من الجهتين. كرّري الأمر نفسه مع ما تبقى من العجينة.
3. سخني الكمية الإضافية من الزبدة في مقلاة على حرارة معتدلة، وأضيفي شرائح الدرّاق واقليها قليلاً من كلّ جهة مدّة دقيقة. احشي الفطائر بقطع الدرّاق، رشّي السّكّر ولفّيها.
4. اخلطي التوت الأحمر والشراب المحلّى وعصير الليمون والمربى في قدر متوسطة الحجم على حرارة معتدلة مدّة 5 دقائق. اضغطي المزيج في مصفاة واسكبيه فوق الفطائر للتقديم.

لـ 6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

إذا أردت تحسين نكهة هذا الطبق الذاقي، قدّميه مع الكريمة المخفوقة.

المقادير

- ثلاثة أرباع الكوب من الطحين الكامل
- 3 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- كوب من الحليب
- 30 غ إضافية من الزبدة
- درّاقتان كبيرتان مقشرتان ومقطّعتان إلى شرائح دقيقة
- ملعقتان كبيرتان من سكر الكاستر
- علبة صغيرة من التوت الأحمر
- ملعقتان كبيرتان من الشراب المحلّى بنكهة التوت
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون الطازج
- ربع كوب من مربى التوت الأحمر



كعكة بطبقة **المشمش** مع الشراب

apricot layer cake with syrup

مدّة الطهي: 50 دقيقة – مدّة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- كوب ونصف من الطحين مع الخميرة
- ملعقتان كبيرتان من سكر الكاستر
- بيضة واحدة مخفوقة خفقاً خفيفاً
- كوب ونصف من الحليب
- 30 غ من الزبدة الذائبة

الحشو

- 825 غ من أنصاف لثمار المشمش المعلبة والمصفاة. احتفظي بالعصارة.
- نصف كوب من السكر الكاستر
- ملعقة كبيرة من القرفة

الشراب

- 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الطازج
- ملعقة كبيرة من بشر البرتقال
- ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش
- سكر كاستر إضافي للزينة



طريقة التحضير

1. انخلي الطحين والسكر في وعاء متوسط الحجم واصنعي حفرة في الوسط. اسكبي فيها مزيج البيض والحليب والزبدة واخلطي جيّداً. قد تضطرين إلى استخدام الخلاط الكهربائي لإزالة التكتلات.
2. اسكبي 3 ملاعق كبيرة من المزيج في مقلاة ساخنة للفطائر ومدهونة بالقليل من الزبدة. اقلي الفطيرة مدّة تتراوح بين الدقيقة والنصف والدقيقتين أو إلى أن تصبح ذهبية اللون من الجهتين. كرري الامر مع ما تبقى من العجينة.
3. ضعي فطيرة في قاعدة صحن مخصص للخبز مدهون بالزبدة. قطعي المشمش إلى شرائح دقيقة واخلطيها مع مزيج السكر الناعم والقرفة.
4. ادهني الفطيرة بربع كمية مزيج المشمش وغطيها بفطيرة أخرى، ثمّ ادهنيها بربع آخر من مزيج المشمش. كرري الأمر مع الفطائر الـ5. رشي بعض السكر الناعم على الطبقة الأخيرة. اخبزيها في الفرن على حرارة معتدلة، مدة 30 دقيقة.
5. لتحضري الشراب، اخلطي كوباً من عصير المشمش المعلّب مع عصير الليمون وبشر البرتقال ومربى المشمش، في قدر صغير على حرارة معتدلة. اغلي المزيج ثمّ خففي الحرارة واطهيه مدّة 5 دقائق. قدّميه إلى جانب الفطائر.

لـ6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنك تحضير هذه التحلية اللذيذة، بالإجاص عوضاً عن المشمش.

كروكيه **الشوكولاته**

chocolate fritters

مدّة الطهي: 5 دقائق | مدّة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- كوبان من فتات كعك الشوكولاته
- ملعقة كبيرة من الكاكاو
- 150 غ من الشوكولاته المرّة المذابة

العجينة

- ثلث كوب من الطحين مع الخميرة
- ثلث كوب من مسحوق الكاسترد
- ربع ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- زيت للقلي

طريقة التحضير

1. اخلطي فتات الكعك مع الكاكاو والشوكولاته المذابة والكريمة، بواسطة الخلاط. اضغطي المزيج على قاعدة صينية للخبز مدهونة بالقليل من الزيت وأطرافها. ضعيها في الثلاجة مدّة ساعتين.
2. حضري العجينة في هذه الأثناء. اخلطي مسحوق الكاسترد مع القرفة والحليب بواسطة الخلاط. غطي المزيج وبرّديه إلى أن يصبح جاهزاً للتقديم.
3. اقطعي مزيج الشوكولاته إلى مثلثات وغلفيها بالعجينة ثمّ اقليها إلى أن تصبح ذهبية اللون. دعيها تجفّ على ورق ممتص للدهون.

تكفي لـ12 قطعة



نصيحة الطاهي:

سخني الزيت جيّداً لتحصلي على عجين محمّص. في إمكانك التأكد من سخونة الزيت بإلقاء ملعقة صغيرة من العجينة فيه ورؤية لونها يتحوّل ذهبياً في ثوان قليلة.

كروكيه **البرقوق**
plum fritters

مدّة الطهي: 5 دقائق   مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- ثلث كوب من الطحين مع الخميرة
- ثلث كوب من طحين الذرة
- ملعقة كبيرة من سكر الكاسترد
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ثلاثة أرباع كوب من الحليب
- 16 حبة من البرقوق
- زيت للقلي
- كوب من الكاسترد
- نصف كوب من الكريمة المكثفة
- رشة من السكر الناعم



طريقة التحضير

1. اخلطي الطحين وطحين الذرة والسكر والقرفة في وعاء كبير، واصنعي حفرة في الوسط. اسكبي فيها المزيج تدريجياً وامزجيه مع المكوّنات على أن تحصلي على عجينة ليّنة.
2. اغمسي حبّات التمر في العجينة مستخدمة سيخاً معدنياً إلى أن تتغلّف الحبّات جيّداً. اغمريها بالزيت الساخن واقليها إلى أن تصبح ذهبية اللون بمعدّل 4 حبّات في المرّة الواحدة. دعيها تجفّ على ورق ممتص للدهون.
3. اخلطي الكاسترد والكريمة في وعاء صغير. ضعي قليلاً من المزيج في كلّ صحن من صحون التقديم. صفي فوقه 3 أو 4 حبّات من البرقوق، ورشّي عليها قليلاً من السكر الناعم.

لـ 4 - 6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

احرصي على أن تكون حبات البرقوق صلبة لكيلا تتكسّر في أثناء طهيها.

لفائف الكريمة الصغيرة

miniature cream horns

■□□ مدّة الطهي: 10 دقائق – مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- شريحة من العجين المنفخ
- كوب من الكريمة الثخينة
- ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو
- ملعقة كبيرة من الشراب المحلي بنكهة القهوة

طريقة التحضير

1. اقطعي العجينة شرائح بسماكة 1 سنتم على طول الشريحة. ادهني 4 من الأقماع البلاستيكية للزينة بالقليل من الزبدة ولفّي على كلّ واحد منها شريحة من العجينة، بادئة بالطرف الصغير، واضغطي عليها برفق.
2. صفي الشرائح على صينية للخبز مدهونة بالقليل من الزبدة، واخبزيها في فرن على حرارة معتدلة مدّة 10 دقائق أو إلى أن تصبح ذهبية اللون.
3. اخفقي الكريمة مع السكر البودرة ومسحوق الكاكاو والشراب المحلي، إلى أن تصبح مزدوجة الحجم. ضعيها في البرّاد.
4. اخرجي العجينة من القمع برفق ودعيها لتبرد. عندما تبرد تماماً، ضعي مزيج الكريمة في لفائف العجينة وقدّميها فوراً.

تكفي لـ20 لفافة

نصيحة الطاهي:

إنّها وصفة سهلة جداً لاجتماع بعد العشاء أو وقت شرب الشاي.



ترتة الدرّاق

peach tart

مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- شريحتان من العجينة المنتفخة
- درّاقتان كبيرتان مقطع كل منهما إلى نصفين ومنزوعتا البذرة ومقشرتان
- ربع كوب من مربى الدرّاق
- ملعقتان إضافيتان من مربى الدرّاق مذابتان

طريقة التحضير

1. اقطعي شريحة واحدة من العجينة بشكل دائرة قطرها 23 سنتم، واقطعي العجينة الثانية إلى شرائح طولية بطول 1 سنتم ونصف السنتم. ادهني أطراف العجينة الدائرية بالماء.
2. اضغطي بلطف شريحة طولية إلى أطراف العجينة الدائرية بأصابعك. أكملي بواسطة باقي الشرائح هذه العملية إلى أن يتكوّن لديك عدة طبقات عند استخدامك الشرائح بأكملها.
3. اقطعي الدرّاق إلى شرائح دقيقة. ادهني قعر العجينة بالمربى. ضعي الشرائح فوقها. ادهني سطحها بالمربى المذاب واخبزيها في الفرن على حرارة معتدلة مدّة 20 دقيقة.

لـ 8 أشخاص



نصيحة الطاهي:

لتحسين الطبق، ادهني الترتة بطبقة أخرى من المربى بعد إخراجها من الفرن.

فطيرة رقاقات الشوكولاته

chocolate chips pastry pie

وقت الطهي: 15 دقيقة - مدّة التحضير: 15 دقيقة

المقادير

- 3 شرائح من العجين المنفخ
- بياض بيضة
- كوبان من الكريمة
- ملعقة كبيرة من خواص الوانيللا
- نصف كوب من الشوكولاته المرّة المبشورة
- ربع كوب من السكر الناعم
- كمية إضافية من السكر الناعم للزينة
- كاكاو للزينة

طريقة التحضير

1. اقطعي، من كلّ شريحة من العجينة، دائرة بقطر 22 سنتم، وادهنيها ببياض البيض، ثمّ اخبزيها في صوانٍ مدهونة بالزبدة على حرارة معتدلة مدة 15 دقيقة أو إلى أن تصبح ذهبية اللون.
2. اخفقي الكريمة مع خواص الوانيللا وبشر الشوكولاته والسكر الناعم إلى أن تصبح كثيفة.
3. عندما تبرد العجينة، اجمعيها بكريمة الشوكولاته. رشي عليها السكر الناعم والكاكاو للزينة.

لـ8 أشخاص



نصيحة الطاهي:

إذا رغبت في أن تكون الحشوة غنية بالمكوّنات، أضيفي إليها نصف كوب من الجوز المحمّص والمفروم.

فطيرة الإجاص والتوت الأسود

pear and blackberry pie

■□□ | مدّة الطهي: 30 دقيقة — مدّة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- 225 غ من الطحين الكامل
- 100 غ من الزبدة الباردة المقطّعة إلى مكعبات
- 30 غ من سكر الكاستر د
- ملعقتان أو ثلاث ملاعق من الماء المثلج
- 4 حبات كبيرة من الإجاص المقشّر والمنزوع البذور والمقطع
- 3 ملاعق كبيرة من سكر الكاستر د
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- كوبان من التوت الأسود
- ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة
- سكر ناعم للزينة



طريقة التحضير

1. اخلطي الطحين والسكر والزبدة في خلاط إلى أن يشبه المزيج الفتات الصغير. انقلي المزيج إلى وعاء واخلطيه بالماء بواسطة سكين واعجنيه إلى أن تتماسك العجينة. غلفي هذه العجينة ودعيها في البرّاد، مدّة 30 دقيقة.
2. رتبي شرائح الإجاص في صحن قطره 20 سنتم ورشي عليها السكر وعصير الليمون. ضعي التوت الأسود فوق الشرائح ورشي عليها القرفة.
3. لفي العجينة واقطعيها دوائر قطرها 20 سنتم. حذدي الأطراف بواسطة سكين، لكن احرصي على عدم قطعها. ضعي دوائر العجينة فوق التوت الأسود واخبزيها في الفرن على حرارة عالية مدّة 10 دقائق، ثمّ خففي الحرارة لتصبح معتدلة واخبزيها، مدة 20 دقيقة إضافية.
4. لتقدمي الطبق، اقطعي العجينة إلى شرائح، وضعي بعض الفواكه على طبق التقديم، وضعي فوقها الشرائح، ثمّ رشي السكر الناعم.

لـ8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنك تقديم هذه التحلية مع العصير المنعش.

بودنغ **الصيف** summer pudding

■□□ مدّة الطهي: 5 دقائق - مدّة التحضير: 25 دقيقة

طريقة التحضير

1. ابشري الخبز لتنزعي عنه القشرة الخارجية ثمّ قطعيه إلى شرائح بحجم 1 ستتم ونصف. ضعي، في قالب للبودنغ بسعة 4 أكواب، شرائح الخبز واضغطيها برفق واتركي مجالاً واسعاً في الأعلى.
2. اخلطي التوت والسكر وعصير الليمون والشراب المحلي في قدر على حرارة معتدلة. دعيها تغلي على حرارة خفيفة مدّة 5 دقائق، ثمّ صفي الخليط مع الاحتفاظ بحبّات التوت وبالشراب.
3. اسكبي كمية قليلة من الشراب فوق الخبز، ثمّ ضعي التوت في الوسط. ضعي فوق ذلك الكمية الباقية من الخبز واسكبي القليل من الشراب، محتفظة بربع الكوب منه للتقديم.
4. غطي البودنغ بورق الألومنيوم وضعي فوقها ثقلا واتركيها ليلة كاملة. قومي، عند التقديم، بإخراج البودنغ من القالب وادهنيها بالباقي من الشراب ثمّ زينيها بالنعنع.

لـ6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

ننصحك بتقديم هذه التحلية مع المثلوجات بنكهة الوانيلا.

المقادير

- 15 شريحة من الخبز الأبيض
- 750غ من التوت العلّيق (على اختلاف أنواعه)
- كوبان من سكر الكاسترد
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- ملعقتان كبيرتان من الشراب المحلي بنكهة التوت الأحمر
- نعنع طازج للزينة



بودنغ الخبز مع التمر

bread pudding with dates

■□□ | مدة الطهي: ٤٥ دقيقة – مدة التحضير: ١٥ دقيقة

المقادير

- رغيف من الخبز البائت
- ٤ بيضات
- نصف كوب من سكر الكاستره
- ملعقتان كبيرتان من بشر الليمون الطازج
- كوبان من الكريمة الكثيفة
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 150 غ من التمر المنزوع النوى والمقطّع

طريقة التحضير

1. ابشري القشر عن الخبز واقطعيه إلى مربعات بحجم ١ سنتم ونصف. اخفقي البيض مع السكر إلى أن يتكثف المزيج. أضيفي بشر الليمون والكريمة والحليب والقرفة. أضيفي الخبز إلى المزيج واخلطي جيداً ثمّ اتركيه ينتقع، مدة ١٠ دقائق.
2. أضيفي التمر واسكبي المزيج في صحن مقاوم للحرارة، واخبزي على حرارة معتدلة، مدة 30 إلى 45 دقيقة أو إلى أن تنضج العجينة.

لـ 8 أشخاص



نصيحة الطاهي:

استبدلنا بالزبيب، التمر، في هذا الطبق الكثير الكريمة من النسخة التقليدية لبودنغ الخبز. يمكنك تقديم صلصة الكاراميل إلى جانبه.

فطيرة التفاح العالية

high apple pie

مدّة الطهي: ساعة و40 دقيقة   مدّة التحضير: 35 دقيقة

طريقة التحضير

1. اخلطي الطحين والسكر والزبدة في الخلاط إلى أن يتماسك المزيج ويشبه فتات الخبز. انقلي المزيج إلى وعاء كبير. أضيفي الماء البارد إلى الخليط ليصبح متماسكاً.
2. اعجني ثلثي العجينة على سطح مرشوش بالطحين، وابسطيها لتغطي مسحتها قعر قالب دائري الشكل قطره 20 سنتم، واضغطي الأطراف برفق.
3. ضعي شرائح التفاح في قدر من الماء على حرارة معتدلة، ودعيها تغلي إلى أن تصبح طرية. صفّي الشرائح ودعيها تبرد في حرارة الغرفة. املئي العجينة بالتفاح والكشمش ورشّي الباقي من السكر والقرنفل والقرفة.
4. ابسطي باقي العجينة وادهني أطرافها ببياض البيض وغطي بها الفطيرة ثمّ اضغطي الأطراف لتغلق.
5. اصنعي بعض الخطوط على سطح الفطيرة وادهنيها بالباقي من بياض البيض، ثمّ رشّي السكر الكاستر. اخبزي على حرارة معتدلة مدّة ساعة. دعيها لتبرد، مدة 30 دقيقة قبل تقديمها.

لـ6 أشخاص

المقادير

- كوبان ونصف من الطحين الكامل
- ربع كوب من السكر الناعم
- 185 غ من الزبدة المقطّعة إلى مكعبات
- ثلث كوب من الماء البارد
- 6 حبّات كبيرة من التفاح المقشّر والمنزوع البذور والمقطّع إلى شرائح
- نصف كوب من الكشمش
- 4 ملاعق كبيرة من سكر الكاستر
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ربع كوب من القرنفل المطحون
- بياض بيضة واحدة



نصيحة الطاهي:

من المهمّ أن تصفي التفاح لتتفادي هبوط العجينة في أثناء الخبز.